

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh lama perendaman mikroorganisme lokal (MOL) rebung dapat disimpulkan bahwa lama perendaman berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap uji kadar protein, uji kadar lemak, nilai organoleptik aroma dan rasa. Namun, tidak berpengaruh terhadap nilai organoleptik tekstur. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan lama perendaman 24 jam, dengan rata-rata kadar protein 16,11%, kadar lemak 24,49%, nilai organoleptik aroma 4,74 (netral), tekstur 4,75 (netral), dan rasa 5,11 (agak suka).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh berbagai konsentrasi MOL rebung yang digunakan untuk perendaman.

